HAUZEN 이란? 집을 뜻하는 독일어 'HAUS' 와 중심을 뜻하는 'ZENTRUM'의 합성어로 '생활의 중심' 이란 의미입니다.

❶LCD(액정) 채용

HAUZEN (하우젠)은 기능을 표시하는 창에 블루 LCD(액정)를 채용하여 고급스러움과 깔끔함을 더했습니다.

❷5면 입체 냉각 방식

쿨링 커버 시스템으로 5면 입체 냉각 방식을 국내 최초로 구현하여 식품의 신선도를 더욱 높였습니다.

❸냉각 감지 기능

내부 온도를 눈으로 직접 확인 하세요.

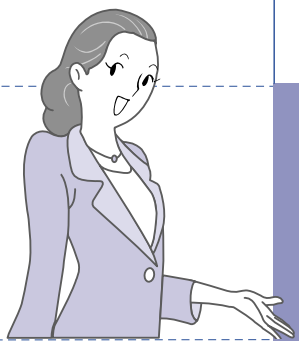
쿨링커버의 탈취기의 창이 외부공기에 의해 온도가 높아지면 흰색으로 온도가 낮아지면 파란색으로 변합니다.
외부온도에 민감한 상단부의 신선상태를 한 눈에 알아 볼 수 있습니다.

❹Fresh Plus(청정용기)

야채/과일을 청정 저장 용기에 저장함으로써 오랫동안 더욱 신선한 야채/과일의 맛을 즐길 수 있습니다.

❺사용 편리한 문(EZ door)

EZ door 를 부착하여 문을 열고 닫기가 아주 편리하고 안전해졌으며 냉기단속을 할 수 있어 식품을 장기간 보관할 수 있게 하였습니다.



디지털숙성과 3일간의 자연숙성을 이용하여 살아 숨쉬는 자연의 맛을 즐길 수 있습니다.

차례

준비편

안전을 위한 주의사항 ——— 6~9
전원관련, 설치할 때, 사용할 때, 청소할 때, 이동할 때 주의사항

각부분의 이름 ——— 10
명칭 및 각 부속품

사용전 꼭 알아두어야 할사항 ——— 11

설치방법 ——— 12
장소 선정 방법, 접지 방법

사용편

사용전 확인사항 ——— 13
김치를 김치통에 담을 때
김치를 초기에 저장할 때
사용중 정전이 되었을 때

버튼과 표시부 ——— 14~15

전원버튼 사용방법 ——— 16

저장기능 간단 사용법 ——— 17

김치 저장방법 ——— 18
김치를 보다 신선하고 오래 보관하는 방법

야채/과일 저장방법 ——— 19
야채/과일 저장방법 및 참고 · 주의사항

육류/생선 저장방법 ——— 20
육류/생선 저장방법 및 참고사항

냉동 저장방법 ——— 21
냉동 저장방법 및 참고 · 주의사항

김장김치 저장방법 ——— 22
김장김치 저장방법 및 참고 · 주의사항

차례

사용편

숙성기능 간단 사용법 ——— 23
숙성기능 사용법 및 참고 · 주의사항

숙성이란? ——— 24
디지털숙성(1차숙성), 자연숙성(2차숙성)

숙성기능 사용방법/표준 숙성시간 ——— 25
김치숙성기능을 사용할때, 김치를 저장중에 숙성시켜 사용할때 참고사항

배추김치 숙성방법 ——— 26

무김치 숙성방법 ——— 27

물김치 숙성방법 ——— 28

Fresh Plus(청정용기)사용법 ——— 29
청정용기 부속품 및 사용시 참고사항

기타편

생활의 지혜 ——— 30~31
김치맛있게 담그기, 김치 활용하기

청소 및 손질방법 ——— 32~33
외관닦기, 성에 및 이슬제거, 고무패킹/김치통 닦기
냄새제거제 청소하기, 김치통 세척하기, 기타 주의사항

김치에 대한 일반상식 ——— 34

김치를 더욱 맛있게 먹는 방법 ——— 35

고장신고 전 확인사항 ——— 36~37
동작이 되지 않을때, 냄새가 날때, 성에나 이슬이 생길때
김치통에서 소리가 날때 등

폐가전제품 처리안내 ——— 38

제품의 규격 ——— 39
유효내용적, 무게, 외형치수 등

주의 지시사항을 지키지 않았을 경우 사용자의 부상이나 재산 피해가 발생할 수 있습니다.

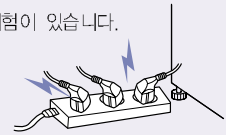
경고 지시사항을 지키지 않았을 경우 사용자의 생명이 위험하거나 중상을 입을 수 있습니다.

- 사용금지 표시입니다.
- 분해금지 표시입니다.
- 전원 플러그를 콘센트에서 분리하라는 표시입니다.
- 감전 예방을 위한 접지 표시입니다.
- 반드시 지시에 따르라는 표시입니다.
- 접촉금지 표시입니다.

■ 전원관련

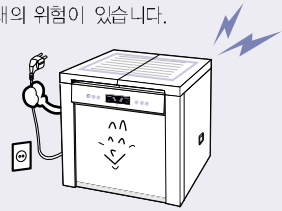
손상된 전원코드나, 헐거운 콘센트는 사용하지 마세요.
▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.

220V 이외의 전원을 사용하거나 한개의 콘센트에 여러 전기제품을 동시에 꽂아 사용하지 마세요.
▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.

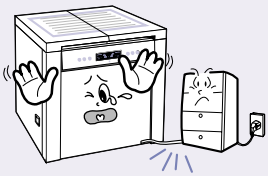


코드부분을 잡아 당겨 빼거나 젖은 손으로 전원 플러그를 만지지 마세요.
▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.

천둥, 번개가 치거나 오랜 시간 사용하지 않을 때는 전원 플러그를 빼 주세요.
▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.

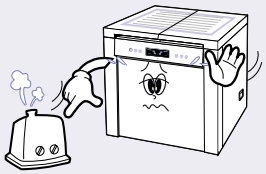


전원 코드를 무리하게 구부리거나 무거운 물건에 눌려 망가지지 않도록 하세요.
▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.



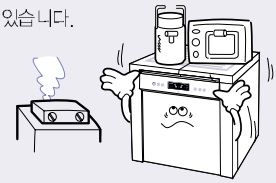
■ 설치할 때

습기, 먼지가 많은 곳, 물(빗물)이 튀는 곳 (세탁기, 가습기 등)에 설치하지 마세요.



▶ 감전, 화재의 위험이나 다칠 수 있습니다.

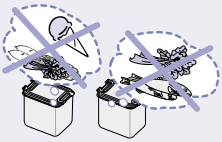
촛불, 담뱃불 등을 김치통 위에 올려 놓거나 열기구와 가까운 곳에 설치하지 마세요. 물건을 쌓아 두지 마세요.
▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.



■ 사용할 때

같은 룸에 다른 종류의 음식물을 함께 보관 하면 저장온도가 다르므로 변질될 수 있으니 따로 보관해 주세요.

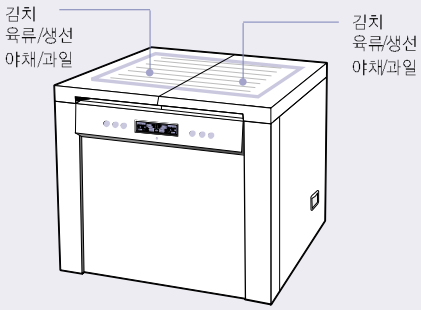
▶ 예:김치+생선
육류+과일
냉동식품+김치
등을 같이
보관하지 마세요



문을 열고 닫을 때는 반드시 손잡이를 이용하세요.
문사이에 손이 끼어 다칠 우려가 있으므로 주의 하십시오.

각룸의 기능선택에 맞는 음식물을 넣어 주세요.

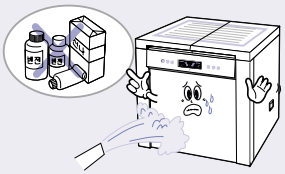
▶ 기능선택과 저장식품이 맞지 않을 경우 식품이 상할 수 있습니다.



■ 청소할 때

물을 직접 뿌리거나 벤젠, 신나, 알콜 등으로 닦지 마세요.

▶ 감전, 화재의 위험이나 제품이 손상될 수 있습니다.

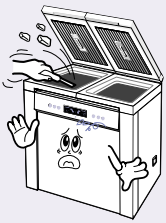


전원 플러그의 핀과 접촉부분에 먼지, 물 등이 묻어 있으면 잘 닦아 주세요.

▶ 감전, 화재의 위험이나 제품이 손상될 수 있습니다.

김치독 내부의 표면을 무리하게 긁으면 손상될 수 있습니다.

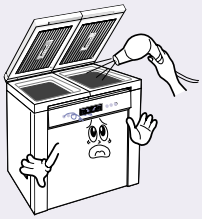
▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.



김치독 내부에 헤어드라이어와 같은 전기기기류를 사용하지 마세요.

▶ 제조자가 설치한 것 이외에 성에 제거를 가속하는 어떤 수단이나 기계장치를 사용하지 마세요.

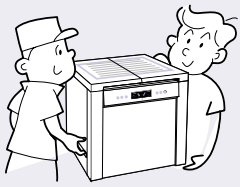
▶ 감전, 화재의 위험이나 다칠 수 있습니다.



■ 이동할 때

반드시 2명 이상 제품을 이동하세요.
(운반시는 손잡이를 이용하세요)
김치독을 이동하기 전에 반드시 수평조절 나사를 오른쪽으로 꽉 조여주세요.

▶ 손으로 바닥을 잡지 마십시오. 김치독의 바닥은 철판으로 만들어져 있으므로 나사나 기타 날카로운 부분에 긁혀 상해를 입을 수 있습니다.



가까운 곳으로 제품 이동시, 문이 열려 다치거나 제품 손상의 우려가 있으니 반드시 손잡이를 이용하여 이동하여 주십시오. 이사 등 먼곳으로 이동할때는 문을 테이프로 고정한 후 세워서 이동하여 주십시오.

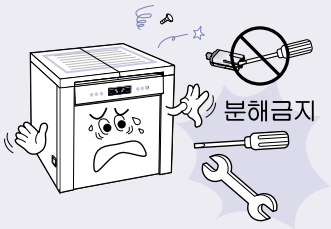
▶ 눕혀서 이동하면 제품 손상의 우려가 있습니다.

▶ 제품 이동시 문이 열려 상해를 입을 수 있습니다.

■ 기 타

함부로 분해, 수리, 개조하지 마세요.
(특히 도어를 분해하지 마세요. 다칠 수 있습니다.)

▶ 감전, 화재의 위험이나 제품이 손상될 수 있습니다.

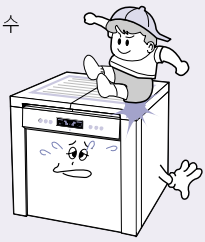


가연성 스프레이, 인화성 물질 등을 김치독과 가까운 곳에서 사용하거나 보관하지 마세요.

▶ 화재의 위험이나 제품이 손상될 수 있습니다.

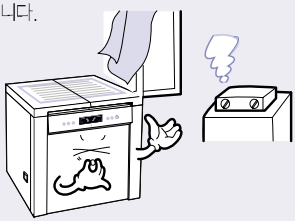
어린이가 제품위에 올라가지 못하도록 하세요.

▶ 어린이가 다칠 수 있습니다.



가스가 샐 때는 김치독이나 전원플러그를 만지지 마시고 즉시 환기 시켜주세요.

▶ 화재의 위험이나 제품이 손상될 수 있습니다.



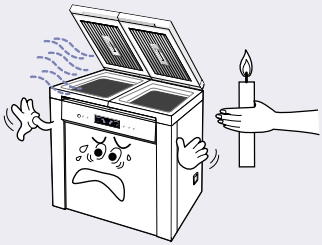
■ 기 타

김치독에서 이상한 냄새나 연기가 나면 즉시 전원플러그를 빼고 서비스센타로 연락하세요.

▶ 그대로 사용하시면 감전, 화재의 위험이 있습니다.

김치독 내부의 냄새를 제거하기 위해 김치독 안에 촛불을 사용하거나 넣어 놓지 마세요.

▶ 화재의 위험이나 제품이 손상될 수 있습니다.



의약품, 학술재료 등을 김치독 안에 넣어두지 마세요.

▶ 본 제품은 식품 저장용이며 의약품, 학술재료의 변질로 생명의 치명적인 위험이 발생할 수 있으므로 사용을 금해 주세요.

병이나 유리 종류를 김치독 내부에 넣거나 김치독 위에 물이 담긴 그릇, 약품, 작은 금속류 등을 올려 놓지 마세요.

▶ 유리병이 깨져 다칠 수 있습니다.

▶ 제품에 물이 들어가 감전 화재의 위험이 있습니다.

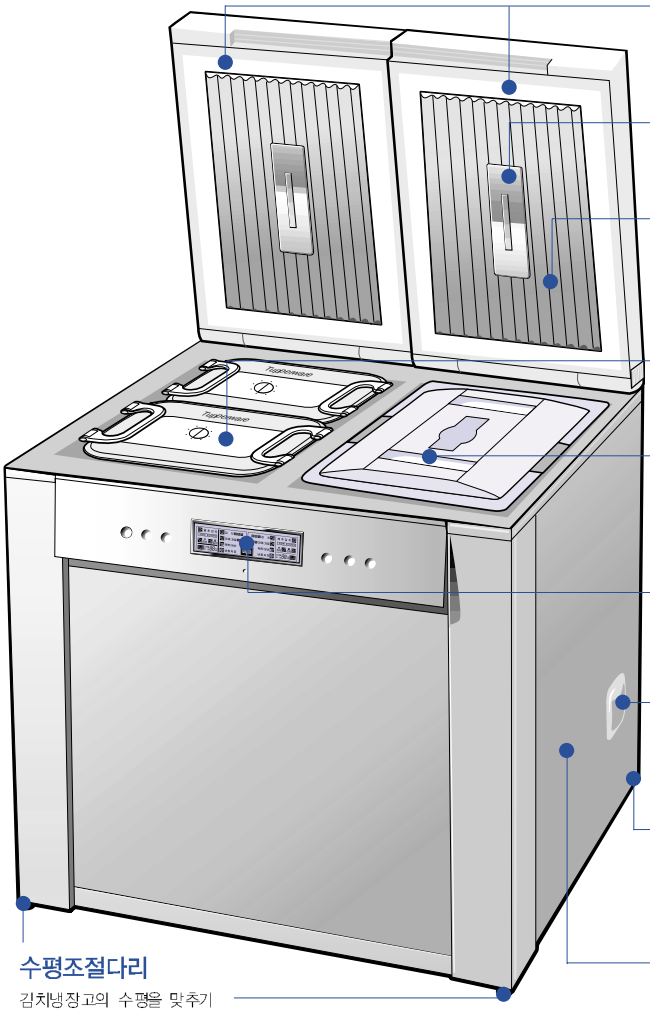
어린이가 제품 안에 들어가지 못하도록 하세요.

▶ 어린이가 김치독안으로 들어가면 생명에 위험이 있습니다.

김치독을 버릴때는 김치독 문의 패킹을 떼어 내세요.

▶ 어린이가 김치독안으로 들어가면 갇히게 되어 위험합니다.

각부분의 이름을 알아두세요



좌측룸문/우측룸문
김치를 적온에 보관하기 위한 개폐식 문

냄새 제거제
냄새를 빨아들여 내부를 청결하게 유지하는 기능

냉각판(쿨링커버)
냉장고 내부 공기를 순환시켜 내부 온도를 항상 일정하게 유지하는 기능

김치 저장용기
식품을 담아 저장하는 용기

Fresh Plus(청정용기)
야채/과일 저장을 위한 전용용기

기능선택 버튼 및 표시부
식품저장 및 숙성기능을 선택하는 부분

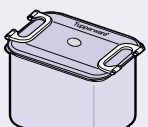
운반손잡이

바퀴
운반을 편리하게 하기 위한 이동장치

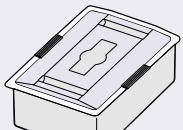
몸체

수평조절다리
김치냉장고의 수평을 맞추기 위한 조절장치

부속품



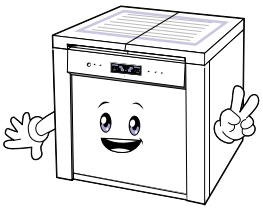
김치 저장용기(타파웨어)



Fresh Plus(청정용기)

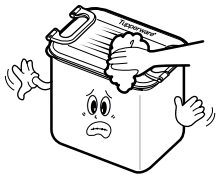
※ Fresh Plus(청정용기)는 일부모델에만 있습니다.
※ 타파웨어 김치저장용기는 별도 설명서를 참조하세요.
※ 부속품은 삼성전자 서비스센터에서 구입할 수 있습니다.

■ 본 제품은 a.c 220V 전용입니다.



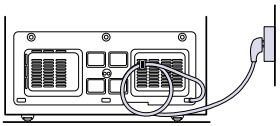
- 220V 전용 콘센트에 전원 플러그를 꽂아 사용하세요.
- 110V 사용시 1KVA 이상의 승압용 트랜스를 별도로 구입하여 사용하세요.
- 용량이 맞지 않는 승압용 트랜스를 사용할 경우 고장의 원인이 됩니다.

1 김치저장용기 뚜껑은 부드러운 소재를 이용하여 닦아 주세요.

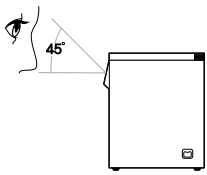


▶세게 닦으면 뚜껑에 긁힘이 생길 수 있습니다.

2 콘센트에 전원 플러그를 꽂고 여분의 전원선은 하단 후면의 고정구로 정리하여 묶어 주십시오. 이때 전원선이 바퀴에 눌리지 않도록 하십시오. 눌릴 경우 감전, 화재의 위험이 있습니다.



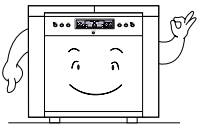
3 기능선택 사용부의 창은 정면에서 약 45° 가량 내려다 볼때 가장 또렷하게 보입니다.



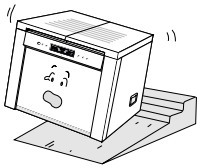
참고 HAUZEN (하우젠)은 절전기능이 있어 아무런 버튼조작이 없이 10초가 지나면 자동으로 기능선택 사용부의 창이 흐려집니다. 이때 아무 버튼이나 누르게 되면 파란색 배경이 밝아지면서 또렷한 화면으로 전환됩니다.

■ 장소 선정 방법

▶ 벽이나 주변 가구와 적당한 간격을 유지하여 설치하세요.



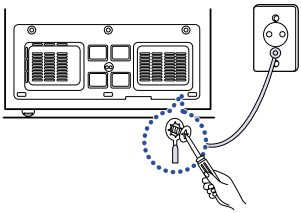
▶ 바닥이 평평한 곳에 설치하세요.



주의 경사진 곳이나 층이 져있는 곳에는 설치하지 마세요.
▶ 제품이 넘어져 다칠 수 있습니다.

주의 제품 설치는 외부 온도 변화가 없는 장소에 하시는 것이 가장 좋습니다. 겨울철 외부 온도가 급변하는 차가운 장소에 설치하시면 김치가 얼어 물러질 수 있습니다.

■ 접지 방법



전기 누전이나 감전 사고를 막기 위해 접지해 주세요.

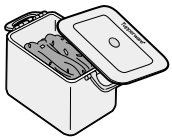
▶ 콘센트에 접지단자가 있을 경우 따로 접지할 필요가 없습니다.

▶ 콘센트에 접지단자가 없을 경우 벽면 접지 단자나 구리판에 접지선을 연결하여 75cm이상 땅속에 묻어 주세요. (플라스틱수도파이프, 가스관, 전화선에 접지하지 마세요)

▶ 접지선을 구입하려면 삼성전자 서비스센터에 전화로 문의하세요.

경고 가스관, 플라스틱 수도관, 전화선 등에는 접지하지 마십시오.
▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.

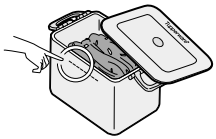
사용전에 다음 사항을 미리미리 체크해 두세요.
김치냉장고를 효과적으로 사용할 수 있습니다.



■ 김치를 김치통에 담을 때

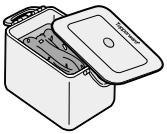
반드시 전용용기나 밀폐용기에 넣어 보관하세요.

▶ 비닐 봉지나 다른 저장용기를 사용하면 김치가 얼거나 맛이 쉽게 변할 수 있습니다.



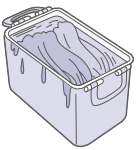
김치는 김치저장용기 안쪽면에 있는 저장 한계선 MAX ▬ 까지만 넣으세요.

▶ 김치가 익을 때는 가스가 발생하게 되므로 김치를 가득 넣으면 김치국물이 넘쳐 냄새가 심하게 나고 맛이 변할 수 있습니다.



김치는 김치국물에 잠기도록 해서 김치통을 잘 밀폐시켜 보관하세요.

▶ 김치통이 잘 밀폐되지 않으면 김치와 공기가 서로 닿아 곰팡이가 발생하고 김치가 하얗게 변색됩니다.



■ 김치를 초기에 저장할 때

저장후 2~3일 내에 김치통을 꺼내 김치국물 넘침이 없는지 반드시 확인해 주세요.

▶ 김치국물 넘침이 없어야 장기간 보관이 가능합니다.

■ 사용중 정전이 되었을 때

김치독 문을 가능한 열지 마세요.

▶ 2~3시간 정도 전기가 들어오지 않아도 식품에는 영향이 없습니다.

참고

본 제품은 식품을 신선하고 오래 저장하기 위해 직접 냉각방식을 채택하였으며, 룸 내부에 성에 및 이슬이 생길 수 있습니다.
특히, 냉동 저장시 성에가 많이 생길 수 있습니다.
성에 제거 방법은 32쪽(페이지)를 참조하십시오.

※ HAUZEN 은 좌측룸/우측룸 분리형으로 사용을 원하는 룸만 선택할 수 있도록 전원 버튼이 있습니다.

■ 잠금/풀림 버튼

잠금/ 풀림

- ▶ [잠금/풀림]기능은 한번씩 누를 때마다 (풀림상태)→(잠금상태)→(풀림상태)순으로 변합니다. 모든 조작이 끝나면 1분 후에 (잠금상태)가 됩니다.
- ▶ 버튼에 불이 켜져 있으면, (잠금상태)이고, 꺼져 있으면 (풀림상태)입니다.
- ▶ (잠금상태)에서는 [잠금/풀림]버튼을 제외한 어떠한 버튼을 눌러도 작동하지 않습니다.
- ▶ 기능을 변경하고자 할때는 항상 (풀림상태)에서 사용하십시오.

■ 전원버튼

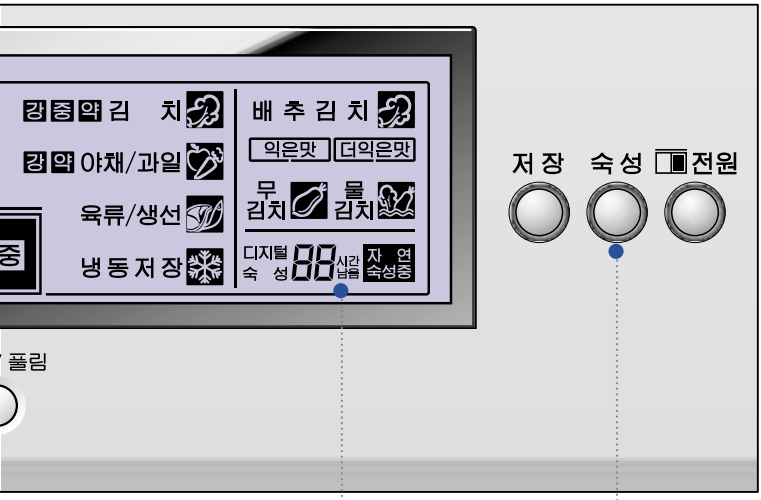
전원

- ▶ [잠금/풀림]버튼이 (풀림상태)에서 룸의 전원을 켜거나 끌 때 전원버튼을 눌러 주세요.
- ▶ 켜고자 하는 룸의 전원버튼을 3초 이상 멜로디 소리가 날 때까지 눌러주세요.
- ▶ 좌측룸/우측룸으로 분리해서 사용할수 있게 전원이 나뉘어져 있습니다.

■ 저장버튼

저 장

- ▶ 저장하고자 하는 식품의 종류와 온도를 선택하는 버튼입니다.
- ▶ [저장] 버튼을 누를 때마다 김치(강)→김치(약)→야채/과일(강)→야채/과일(약)→육류/생선→냉동저장→김치(중)의 순으로 선택됩니다.



■ 숙성 버튼

▶ 숙성시키고 싶은 김치의 종류를 선택하는 버튼입니다.

▶ [숙성] 버튼을 한번씩 누를 때마다 배추김치(더익은맛)→ 무김치→물김치→배추김치(익은맛)의 순으로 선택됩니다.

■ 표시부 (좌 · 우측룸)

디지털 숙성 표시부

▶ [숙성] 버튼을 눌러 숙성종류를 선택하면, (디지털 숙성)이 선택되면서, 디지털 숙성이 시작됩니다.
이때 디지털 숙성 남은시간 표시부에 디지털 숙성이 끝날 때까지의 남은 시간을 표시해 줍니다.

자연 숙성 표시부

▶ 디지털 숙성이 끝나면 디지털숙성 남은시간(디지털숙성)이 없어지고(자연숙성중)이 자동으로 선택되어 자연숙성이 진행됩니다.

▶ 자연숙성 약 3일후(자연숙성중)이 없어지고 자동으로 김치저장(중)이 진행됩니다.

▶ 숙성기능이 버튼 선택에 의해 강제 종료되었을 때는 (자연숙성중)이 선택되지 않습니다.

참고

- HAUZEN (하우젠)의 여러기능을 사용하기 위해서는 "꼭" (풀림상태)에서 저장/숙성 기능을 선택 또는 변경하십시오. 저장/숙성버튼을 누른 후 5초후에 아이콘의 점멸이 끝나고 저장/숙성기능이 시작됩니다.
- 저장하거나, 숙성시키고 싶은 식품을 어느 룸에 사용하실지 꼭 확인하시기 바랍니다. 좌측, 우측 모두 저장/냉동/숙성 기능이 가능합니다.

각 룸의 전원을 켜고 싶어요

저장따로, 냉동따로... 나만의 보관법!
2개의 룸을 좀 더 개성있게 사용해 보세요.

■ 저장실 선택/전원버튼 사용방법

Hauzen 은 좌측룸/우측룸 분리형으로 사용을 원하는 룸만 선택할 수 있도록 각각 전원버튼이 있습니다.
김치나 저장 식품의 양이 적을 때는 한쪽을 끄고 사용할 수 있는 절전형 시스템입니다.

1 **[잠금/풀림]버튼을 눌러 (풀림상태)가 되도록 하세요.**

▶ 버튼에 불이 꺼져 있으면 (풀림상태) 입니다.

2 **전원을 켤 때는 켜고자 하는 쪽 룸의 [전원]버튼을 3초 이상 멜로디 소리가 날때까지 눌러주세요.**

▶ 전원이 켜지면 좌 · 우측룸은 김치(중) 상태가 됩니다.

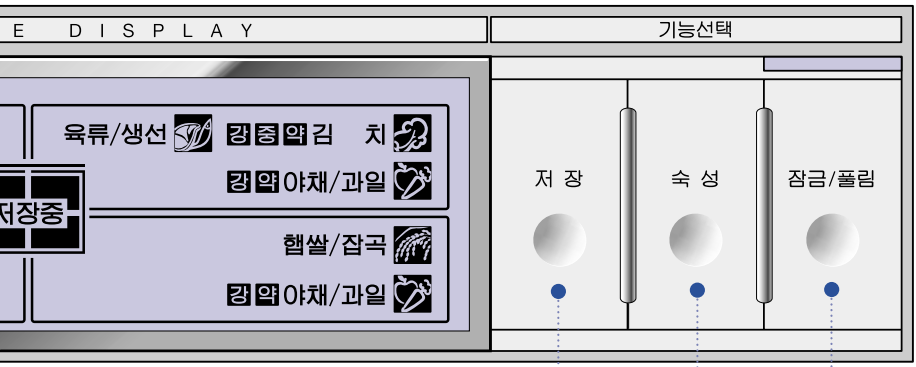
3 **전원을 끌 때는 끄고자 하는 쪽 룸의 [전원]버튼을 3초 이상 멜로디 소리가 날때까지 눌러주세요.**

▶ 멜로디와 함께 해당된 룸 표시부의 선택표시(아이콘)이 없어지면서 전원이 꺼집니다.

주의 전원이 꺼진 룸에 식품을 저장하면 변질될 우려가 있습니다.

참고

- 사용중이던 룸을 사용하지 않을때는 전원을 끄고 내부의 성에가 녹은 다음 물기를 완전히 제거해 주세요. (내부에 물이 고이면 냄새가 납니다.)
- 정전 후 전원이 다시 들어올 때는 자동으로 정전되기 전에 선택된 기능으로 저장됩니다.
- 양쪽룸 모두 전원을 꺼놓으면 [잠금/풀림]에만 불이 들어와 있습니다.



■ 숙성 버튼

- 숙성시키고 싶은 김치의 종류를 선택하는 버튼입니다.
- [숙성] 버튼을 한번씩 누를 때마다 배추김치(더익은맛)→무김치→물김치→배추김치(익은맛)의 순서로 선택됩니다.
- 좌측룸만 숙성 기능이 있습니다.

■ 숙성 표시부 (좌측룸)

디지털 숙성 표시부

- [숙성] 버튼을 눌러 숙성종류를 선택하면, (디지털 숙성)이 선택되면서, 디지털 숙성이 시작됩니다.
  이때 디지털 숙성 남은시간 표시부에 디지털 숙성이 끝날 때까지의 남은 시간을 표시해 줍니다.

자연 숙성 표시부

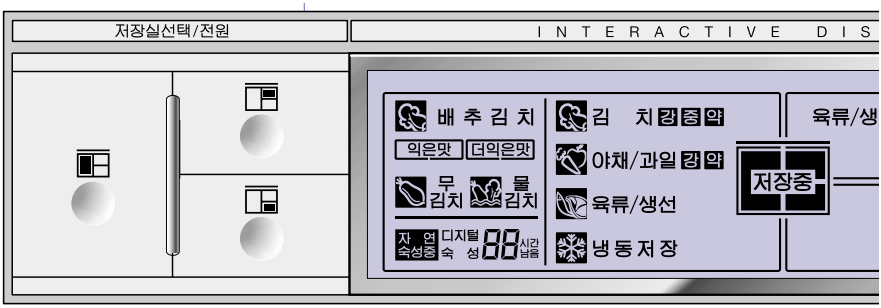
- 디지털 숙성이 끝나면 디지털숙성 남은시간(디지털숙성)이 없어지고 (자연숙성중)이 자동으로 선택되어 자연숙성이 진행됩니다.
- 자연숙성 약 3일후(자연숙성중)이 없어지고 자동으로 김치저장(중)이 진행됩니다.
- 숙성기능이 버튼 선택에 의해 강제 종료되었을 때는 (자연숙성중)이 선택되지 않습니다.

참고

- HAUZEN (하우젠)의 여러기능을 사용하기 위해서는 "꼭"(풀림상태)에서 저장실 선택 버튼을 누른후 저장/숙성 기능을 선택 또는 변경하십시오. 저장/숙성버튼을 누른 후 5초 후에 아이콘의 점멸이 끝나고 저장/숙성기능이 시작됩니다.
- 저장하거나, 숙성시키고 싶은 식품을 어느 룸에 사용하실지 꼭 확인하시기 바랍니다. 좌측룸은 저장/냉동/숙성 기능이 모두 가능합니다.

■ 저장실 선택/전원버튼 사용방법

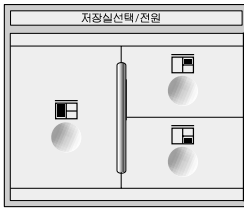
HAUZEN 위칸/아래칸, 좌측룸 분리형으로 사용을 원하는 룸만 선택할 수 있도록 저장실 선택/전원 버튼이 있습니다.



1 **[잠금/풀림]버튼을 눌러 (풀림상태)가 되도록 하세요.**

▶ 버튼 위 표시부에 불이 꺼져 있으면 풀림상태 입니다.

2 **전원을 켤 때는 켜고자 하는 쪽 룸의 [저장실 선택/전원] 버튼을 3초 이상 멜로디 소리가 날때까지 눌러주세요.**



▶ 전원이 켜지면 좌측룸과 위칸은 김치(중) 상태이고, 아래칸은 야채/과일(강) 상태가 됩니다.

3 **전원을 끌 때는 끄고자 하는 쪽 룸의 [저장실 선택/전원] 버튼을 3초 이상 멜로디 소리가 날때까지 눌러주세요.**

▶ 멜로디와 함께 해당된 룸 표시부의 선택표시(아이콘)이 없어지면서 전원이 꺼집니다.

주의

● 전원이 꺼진 룸에 식품을 저장하면 변질될 우려가 있습니다.

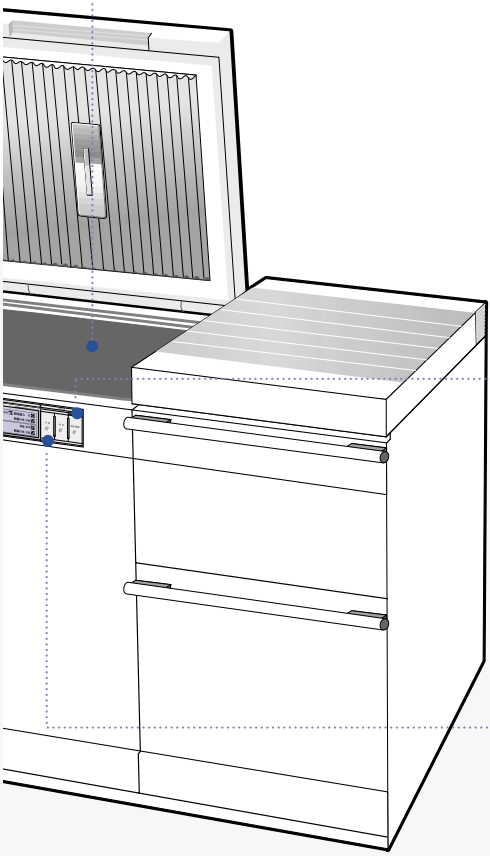
참고

● 사용 중이던 룸을 사용하지 않을 때는 전원을 끄고 내부에 생긴 성에 및 물기를 완전히 제거해주세요. 내부에 물이 고이면 냄새가 날 수 있습니다.

● 정전 후 전원이 다시 들어 올 때는 자동으로 정전되기 전에 선택된 기능으로 저장됩니다.

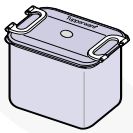
식품 저장 순서를 한눈에 알고 싶어요

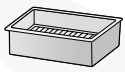
김치냉장고의 기본적인 저장 순서를 알아두세요.
간단한 설정으로도 식품들이 제대로 보관됩니다.

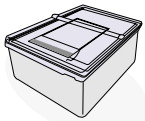


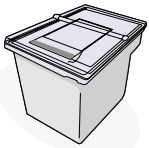
1 저장할 내용물을 저장 용기(김치 저장용기/기타 저장용기)에 담은 후, 사용하고자 하는 김치저장고에 넣어주세요.

▶ 먼저, 저장하고 싶은 식품을 어느 룸에 사용하실지 확인하십시오.


타파웨어 김치통


하실 보조용기


상실 저장용기


하실 저장용기

2 [잠금/풀림]버튼을 눌러 (풀림상태)가 되도록 하세요.

▶ 버튼 위 표시부에 불이 꺼져 있으면 풀림상태 입니다.

3 전원이 꺼져 있을때는 [저장실선택/전원] 버튼을 눌러 저장고를 작동하세요.
(작동후 약2시간정도 후에 식품을 저장하세요.)
전원이 켜져 있을때는 [저장실선택/전원] 버튼을 눌러 해당룸을 선택하세요.

4 [저장]버튼을 눌러 원하는 저장 방법을 선택하세요.

5 [잠금/풀림]버튼을 눌러(잠금상태)가 되도록 설정하세요.

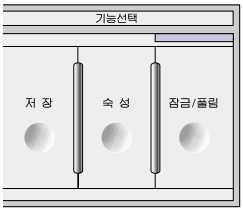
▶ 버튼 위 표시부에 불이 켜져 있으면 잠금상태 입니다.

주의 [저장하기]를 선택할 때는 병이나 유리종류를 넣지 마세요. 내용물이 얼어서 깨지면 다칠수 있습니다.

김치를 맛있게 저장하고 싶어요

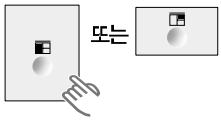
김치의 맛은 올바른 저장법에 달려있죠.
이젠, 제대로 된 김치 맛을 오래오래 즐길 수 있게 됩니다.

■ 김치 저장방법(좌측룸/위칸)

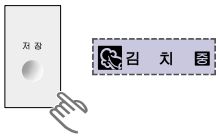


1 **[잠금/풀림]버튼을 눌러 (풀림상태)가 되도록 하세요.**

▶ 버튼 위 표시부에 불이 꺼져 있으면 풀림상태 입니다.



2 **[저장실선택/전원]버튼을 눌러 사용하고자 하는 좌측룸이나 위칸을 선택하세요.**



3 **[저장] 버튼을 눌러 김치(강), 김치(중), 김치(약) 중 하나를 선택하세요.**

▶ [저장]버튼을 한번 누를 때마다 딩~동 소리와 함께 좌측룸은 김치(강)→김치(약)→야채/과일(강)→야채/과일(약)→육류/생선→냉동저장→김치(중)의 순서로 선택 됩니다.
위칸은 김치(강)→김치(약)→야채/과일(강)→야채/과일(약)→육류/생선→김치(중)의 순서로 선택 됩니다.

4 **[잠금/풀림]버튼을 눌러 (잠금상태)가 되도록 설정하세요.**

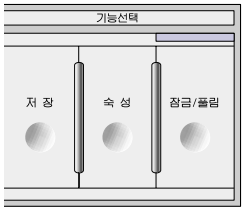
▶ 선택이 끝나면 5초후에 점멸이 끝나고, [잠금/풀림]버튼을 누르지 않아도 1분후 자동으로 잠금상태로 돌아갑니다.
▶ 버튼 위 표시부에 불이 켜져 있으면 잠금상태 입니다.

참고

김치를 보다 신선하고 오래 보관하시려면

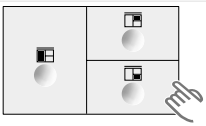
김치를 신선하게 오래 보관하려면 저장 2~3시간 전에 저장버튼을 눌러 김치(강), 김치(중), 김치(약) 중 하나를 선택하여 차가워진 상태를 만들어 두었다가 저장하시고, 김치독 문을 자주 열지 않도록 하십시오. 김치독 문을 자주열면 온도변화가 생겨 김치의 맛이 변하고 빨리 시어지기 때문입니다.
김치(강), 김치(중), 김치(약)은 김치를 저장하고자 하는 온도입니다.

■ 야채/과일 저장방법(좌측룸/위칸 · 아래칸)



1 **[잠금/풀림]버튼을 눌러 (풀림상태)가 되도록 하세요.**

▶ 버튼 위 표시부에 불이 꺼져 있으면 풀림상태 입니다.



2 **[저장실선택/전원]버튼을 눌러 사용하고자 하는 좌측룸이나 위칸 · 아래칸을 선택하세요**

3 **[저장]버튼을 눌러 야채/과일(강), 야채/과일(약) 중 하나를 선택하세요.**

▶ [저장]버튼을 한번 누를 때마다 딩~동 소리와 함께
좌측룸은 김치(강)→김치(약)→야채/과일(강)→야채/과일(약)
→육류/생선→냉동저장→김치(중)의 순서로 선택됩니다.
위칸은 김치(강)→ 김치(약)→ 야채/과일(강)→야채/과일(약)
→육류/생선→김치(중)으로 선택 되어지고,
아래칸은 야채/과일(약)→햅쌀/잡곡 →야채/과일(강)의
순서로 선택됩니다.

4 **[잠금/풀림]버튼을 눌러 (잠금상태)가 되도록 설정하세요.**

▶ 선택이 끝나면 5초후에 점멸이 끝나고, [잠금/풀림]버튼을
누르지 않아도 1분후 자동으로 잠금상태로 돌아갑니다.

▶ 버튼 위 표시부에 불이 켜져 있으면 잠금상태 입니다.

참고

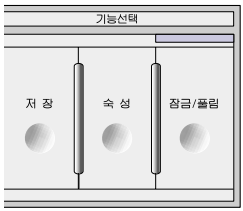
- 김치독 내부에 약간의 이슬이 생길수 있으며, 밑바닥에 물이 고일수 있으니 내부를 청결히 닦아주시기 바랍니다.
- 야채/과일 보관시에는 김치저장 용기 또는 상실이나 하실을 이용하세요. 만약, 밀폐용기나 김치 저장용기에 야채/과일을 보관하실 경우 뚜껑을 완전히 닫지 마시고 사용하세요. 야채/과일이 벽면에 직접 닿으면 변질 될 수 있습니다.
- 사과는 밀폐용기에 보관하면 갈변 현상이 빨리 진행될 수 있습니다.

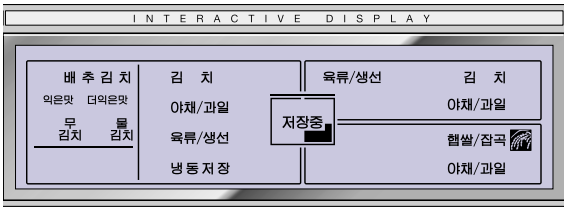
주의 열대과일(바나나, 파인애플 등...)은 저온에서 상하기 쉬우므로 보관하지 마세요.

햅쌀/잡곡을 신선상태로
오랫동안 보관하고 싶어요.

햅쌀과 잡곡등은 처음 그 맛 그대로
느낄수 있도록 유지시켜줍니다.

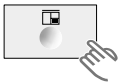
■ 햅쌀/잡곡 저장방법 (아래칸)



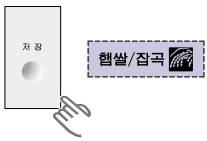


1 **[잠금/풀림]버튼을 눌러 (풀림상태)가 되도록 하세요.**

▶ 버튼 위 표시부에 불이 꺼져 있으면 풀림상태 입니다.



2 **[저장실선택/전원]버튼을 눌러 사용하고자 하는 아래칸을 선택하세요.**



3 **[저장]버튼을 눌러 (햅쌀/잡곡)을 선택하세요.**

▶ [저장]버튼을 한번 누를 때마다 딩~동 소리와 함께 야채/과일(약)→햅쌀/잡곡→야채/과일(강)의 순서로 선택 됩니다.

4 **[잠금/풀림]버튼을 눌러 (잠금상태)가 되도록 설정하세요.**

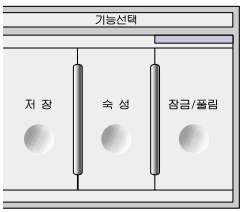
▶ 선택이 끝나면 자동으로 5초후에 점멸이 끝나고 1분후에 자동으로 [잠금상태]로 돌아갑니다.

▶ 버튼 위 표시부에 불이 켜져 있으면 잠금상태 입니다.

참고 소량의 잡곡류는 하실 보조용기에 저장해 주세요.

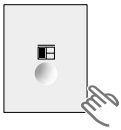
오래 보관해야 하는 식품은 빠르게 냉동하는 것이 중요합니다.
바른 냉동저장으로 식품의 살아있는 맛을 느껴보세요.

■ 냉동 저장방법(좌측룸)

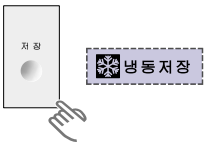


1 **[잠금/풀림]버튼을 눌러 (풀림상태)가 되도록 하세요.**

▶ 버튼 위 표시부에 불이 꺼져 있으면 풀림상태 입니다.



2 **[저장실선택/전원]버튼을 눌러 사용하고자 하는 좌측룸을 선택하세요.**



3 **[저장]버튼을 눌러 (냉동저장)을 선택하세요.**

▶ [저장]버튼을 한번 누를 때마다 딩~동 소리와 함께 김치(강)→김치(약)→야채/과일(강)→야채/과일(약)→ 육류/생선 →냉동저장 →김치(중)의 순서로 선택됩니다.

4 **[잠금/풀림]버튼을 눌러 (잠금상태)가 되도록 설정하세요.**

▶ 선택이 끝나면 5초후에 점멸이 끝나고, [잠금/풀림]버튼을 누르지 않아도 1분후 자동으로 잠금상태로 돌아갑니다.

▶ 버튼 위 표시부에 불이 켜져 있으면 잠금상태 입니다.

주의 젖은 손으로 냉동식품이나 김치독의 내부벽을 만지지 마세요. 동상의 위험이 있습니다.

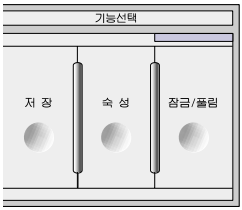
참고

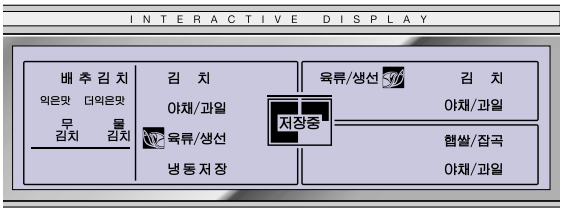
- 냉동 저장시 룸 내부에 성에나 얼음이 생길 수 있습니다. 이는 직접냉각방식에 따른 자연스런 현상입니다. 성에나 얼음을 제거할 때는 33쪽(페이지)를 참고하세요.
- 냉동 저장시 공기가 냉각되면서 문을 열기가 힘든 경우가 생길 수 있습니다. 이럴 때는 잠시 기다렸다가 열면 쉽게 열 수 있습니다.
- 장기간 청소하지 않고, 사용하시면 성에가 얼음으로 변합니다.
- 얼음이 생기면 기능이 저하되므로 얼음이 생기기전에 꼭 청소해 주세요

육류 /생선을 신선한 상태로 보관하고 싶어요

1~2일정도에 요리할 육류/생선은 최적의 상태로 보관해 보세요.
맛있는 잘감이 그대로 살아 숨쉬게 됩니다.

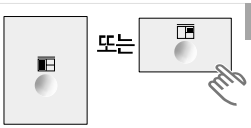
■ 육류/생선 저장방법(위칸/좌측룸)





1 **[잠금/풀림]버튼을 눌러 (풀림상태)가 되도록 하세요.**

▶ 버튼 위 표시부에 불이 꺼져 있으면 풀림상태 입니다.



2 **[저장실선택/전원]버튼을 눌러 사용하고자 하는 위칸이나 좌측룸을 선택하세요.**

3 **[저장]버튼을 눌러 (육류/생선)을 선택하세요.**

▶ 위칸에 저장할 때는 [저장]버튼을 한번 누를 때마다 딩~동 소리와 함께 김치(강)→김치(약)→야채/과일(강)→야채/과일(약)→육류/생선→김치(중)의 순서로 선택됩니다.

▶ 좌측룸에 저장할 때는 [저장]버튼을 한번 누를 때마다 딩~동소리와 함께 김치(강)→김치(약)→야채/과일(강)→야채/과일(약)→육류/생선→냉동저장→김치(중)의 순서로 선택됩니다.

4 **[잠금/풀림]버튼을 눌러 (잠금상태)가 되도록 설정하세요.**

▶ 선택이 끝나면 5초후에 점멸이 끝나고 [잠금/풀림]버튼을 누르지 않아도 1분후 자동으로 잠금상태로 돌아갑니다.

▶ 버튼 위 표시부에 불이 켜져 있으면 잠금상태 입니다.

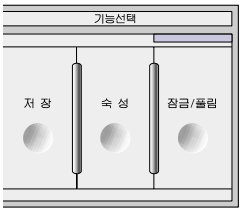
참고

- 육류/생선 저장시 내부에 성에나 물방울이 생길 수 있습니다.
- 김치독 문을 자주열고 닫거나, 저장식품의 잠열에 의하여 성에나 물방울이 생기는 현상이므로 고장이 아니니 안심하고 사용하세요.
- 육류/생선은 7일 이내에 처리할 수 있는 양만 보관하시고, 장기간 보관을 원하시면 (냉동저장)을 선택해 주세요.

땅속 깊은 김장김치의 맛을 오랫동안 유지하고 싶어요

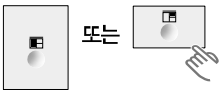
김치냉장고를 2~3시간 전에 미리 켜 두었다 저장해보세요.
땅속 깊이 묻은 김장김치의 맛이 그대로 살아납니다.

■ 김장김치 저장방법(좌측룸/위칸)

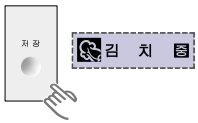


1 **[잠금/풀림]버튼을 눌러 (풀림상태)가 되도록 하세요.**

▶ 버튼 위 표시부에 불이 꺼져 있으면 풀림상태 입니다.



2 **[저장실선택/전원]버튼을 눌러 사용하고자 하는 좌측룸이나 위칸을 선택하세요.**



3 **[저장]버튼을 눌러 김치(강), 김치(중), 김치(약) 중 하나를 선택합니다.**

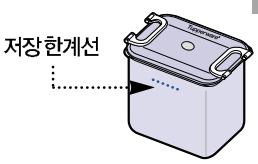
▶ 좌측룸에 저장할 때는 [저장]을 버튼을 한번 누를 때마다 딩~동 소리와 함께 김치(강)→김치(약)→야채/과일(강)→야채/과일(약)→육류/생선→냉동저장→김치(중)의 순서로 선택됩니다.

▶ 위칸에 저장할 때는 [저장]버튼을 한번 누를 때마다 딩~동 소리와 함께 김치(강)→김치(약)→야채/과일(강)→야채/과일(약)→육류/생선→김치(중)의 순서로 선택됩니다.

4 **[잠금/풀림]버튼을 눌러 (잠금상태)가 되도록 설정하세요.**

▶ 선택이 끝나면 5초후에 점멸이 끝나고 [잠금/풀림]버튼을 누르지 않아도 1분후 자동으로 잠금 상태로 돌아갑니다.

▶ 버튼 위 표시부에 불이 켜져 있으면 잠금상태 입니다.



5 **선택이 끝난 뒤 2~3시간 후에 김장김치를 전용 김치 저장용기에 담아 김치독에 넣어 보관하세요.**

▶ 이때, 김장김치를 가득 넣으면 김치에서 발생할 수 있는 가스로 인해 김치국물이 넘쳐 김치 맛이 변하게 됩니다. 또한 김치 냄새가 심하게 나고 청소하기가 불편합니다.

▶ 용기 안쪽면에 있는 저장한계선 MAX____을 넘지 마십시오.

주의

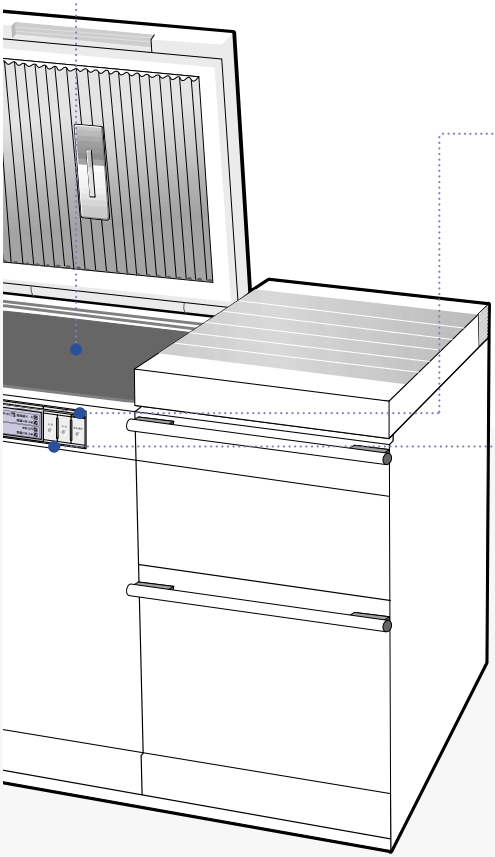
- 김장김치를 비닐에 담아 보관하면 김치가 얼 수 있으며 문을 여닫는 과정에서 터질 수 있습니다.

참고

- 김치를 저장 후 2~3일 이내에 김치통을 꺼내서 김치국물의 넘침이 없는지 확인해 주세요.
- 저장용기는 전용 김치용기를 사용하십시오.
- 김장김치 저장 중에는 김치독 문을 가능한 오래 열지 않아야 김치를 오래 보관할 수 있습니다.
- 김장김치 저장 중에는 다른 식품(야채/과일, 육류/생선)을 같은 룸에 보관하지 마십시오. 야채나 과일은 얼 수 있으며, 김치독 문을 자주 열게 되면 김장김치가 빨리 시어집니다.

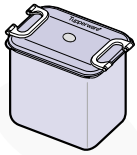
김치 숙성 순서를 한눈에 알고 싶어요

김치냉장고의 기본적인 익힘 순서를 알아두세요.
간단한 설정으로도 김치를 맛있게 익힐 수 있습니다.



1 저장할 내용물을 저장 용기(김치 저장 용기)에 담은 후, 김치 저장고에 넣어주세요.

● 먼저, 저장하거나 숙성시키고 싶은 식품을 어느 룸에 사용하실지 확인하시기 바랍니다. (좌측룸은 저장/냉동/숙성이 가능합니다.)



타파웨어 김치통

2 [잠금/풀림]버튼을 눌러 (풀림상태)가 되도록 하세요.

▶ 버튼 위 표시부에 불이 꺼져 있으면 풀림상태 입니다.

3 전원이 꺼져 있을때는 [저장실 선택/전원] 버튼을 눌러 저장고를 선택하세요.
전원이 켜져 있을때는 [저장실 선택/전원] 버튼을 눌러 해당룸을 선택하세요.

4 [숙성]버튼을 눌러 원하는 숙성방법을 선택하세요.

▶ [숙성]버튼을 한번 누를 때마다 당~동 소리와 함께 배추김치(익은맛)→배추김치(더익은맛) →무김치→물김치의 순서로 선택됩니다.

5 [잠금/풀림]버튼을 눌러 (잠금상태)가 되도록 설정하세요.

▶ 버튼 위 표시부에 불이 켜져 있으면 잠금상태 입니다.

참고 숙성 기능을 취소하고 싶으면 저장버튼을 눌러 다른 저장 방법을 선택해 주세요.

주의 숙성기능을 사용하실 경우에는 한가지 종류의 김치만 넣으세요.
다른 종류의 김치를 같이 넣으면 각각의 맛을 제대로 즐길 수 없습니다.

디지털 숙성 (1차 숙성)

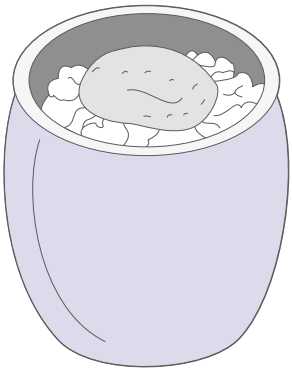
▶ 김치를 제조하여 단 기간에 맛있게 익은 김치를 드시고자 할때 사용하는 "숙성" 기능으로, 제조된 김치를 김치용기(통)에 담아서 김치 냉장고에 넣고 "디지털 숙성"을 선택 하시면 하루 정도 상온 조건(23°C)으로 김치를 숙성 시켜서 김치의 "익은맛"을 구현 시킵니다.

참고 디지털 숙성이 끝난 직후에는 김치의 온도가 미지근하므로 "자연숙성" (2차 숙성)이 끝날때 드시면 시원한 "겨울철 김장 김치맛"을 느낄 수 있습니다.

자연 숙성 (2차 숙성)

▶ 디지털 숙성 완료후에 자동으로 설정되는 2차 숙성으로 "겨울철 김장 김치맛" 들이기 과정으로 "디지털 숙성"된 김치맛을 신선하게 유지하면서 최상의 "겨울 김장 김치맛"이 제조 되도록 낮은 온도대에서 일정 기간(3일) 숙성시키는 기능입니다.

참고 자연 숙성(2차 숙성)이 완료되면 김치의 "저장 기능"으로 자동 전환되며 이때부터 김치를 드시면 맛있는 "김장김치맛"을 느끼실 수 있습니다.



김치를 맛있게 숙성시키는 요령을 알고 싶어요

숙성 기능을 사용하기 전에 알아두세요.
알맞게 익은 김치를 드실 수 있습니다.

김치 숙성 기능을 사용할 때는

- 김치 디지털숙성중일때는 숙성종류, 디지털숙성 표시부가 선택되어 있습니다.
- 김치독을 김치 숙성으로 사용하시려면 야채나 과일, 육류 같은 저장식품은 변질되므로 다른 룸으로 옮긴후 숙성을 진행하세요.
- 디지털숙성 표시부에 나타나는 숫자는 디지털 숙성이 끝날 때까지 남은 시간을 의미합니다.
- 디지털숙성이 끝나면 디지털숙성 표시가 없어지고[자연숙성중]이 선택되면서 자연숙성이 진행됩니다.
  그리고 약 3일이 경과되면 [자연숙성중] 표시가 없어지고 김치 [중]이선택됩니다.

김치를 저장중에 숙성시켜 사용할 때는

- 김치를 저장중에 숙성기능을 선택하시면 내부온도가 차갑기 때문에 전혀 김치가 숙성되지 않을수 있으니 김치를 저장중에 숙성시킬 때에는 저온숙성 조건인 야채/과일[약]에서 7~10일 정도 유지시켜 주는 것이 좋습니다.
- 초기에 맛있는 김치를 드시려면 김치를 숙성시켜 드시는 것이 좋고 장기간 보관하실 김치는 반드시 초기부터 김치 저장으로만 하셔야 합니다.
- [숙성]버튼을 누르시면 [디지털숙성]이 선택되고 동시에 [자연숙성중]이 5초간 점멸하다가 사라집니다.

표준 숙성 시간

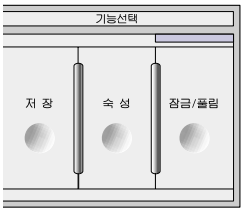
- 아래 숙성시간은 내용물의 양에 관계없이 일정합니다.

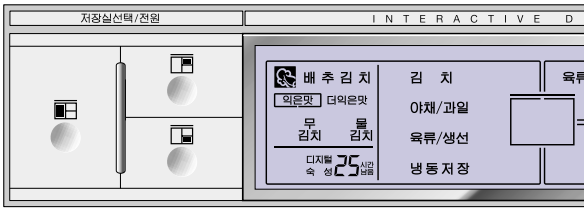
숙성종류	배추김치		무김치	물김치
	익은맛	더익은맛		
디지털숙성시간	25시간	29시간	27시간	23시간
자연숙성시간	72시간	72시간	72시간	72시간
숙성완료시간	97시간	101시간	99시간	95시간

참고

- 디지털숙성 중이나 자연숙성중에는 김치가 시원하지 않습니다.
- 자연숙성중이 5초간 점멸하는 것은 디지털숙성이 끝나고 나면 자연숙성이 진행될것이라는 것을 미리 알려주는 기능이므로 안심하고 사용하시기 바랍니다.

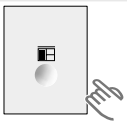
■ 배추김치 숙성방법 (좌측룸)





1 [잠금/풀림]버튼을 눌러 (풀림상태)가 되도록 하세요.

▶ 버튼 위 표시부에 불이 꺼져 있으면 풀림상태 입니다.



2 [저장실선택/전원]버튼을 눌러 사용하고자 하는 좌측룸을 선택하세요.

3 [숙성]버튼을 눌러 배추김치(익은맛/더익은맛)중 하나를 선택하세요. 선택이 끝나면 디지털숙성 표시부에 디지털 숙성 25시간 또는 29시간이라고 표시되고, 동시에 (자연 숙성중)이 5초간 점멸하다가 사라집니다.

▶ [숙성]버튼을 한번 누를 때마다 딩~동 소리와 함께 배추김치(익은맛)→배추김치(더익은맛)→무김치→물김치의 순서로 선택됩니다.

▶ 배추김치 – 익은맛 : 25시간 / 더익은맛 : 29시간

4 [잠금/풀림]버튼을 눌러 (잠금상태)가 되도록 설정하세요.

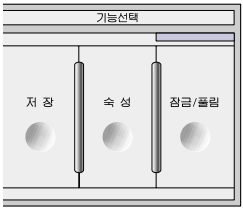
▶ 선택이 끝나면 5초후에 점멸이 끝나고 [잠금/풀림] 버튼을 누르지 않아도 1분후 자동으로 잠금상태로 돌아갑니다.

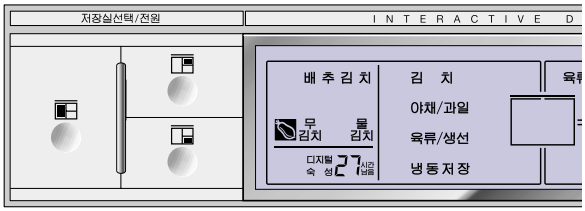
▶ 버튼 위 표시부에 불이 켜져 있으면 잠금상태 입니다.

5 25시간 또는 29시간이 지나고 디지털숙성이 끝나면 숙성 표시부에 (자연숙성중)이 표시되어 자연숙성이 시작됩니다.

6 약 3일 경과 후 자연숙성이 완료되면 (자연숙성중)표시가 없어지고 자동으로 김치(중)이 선택되어 저장기능이 시작됩니다. 이때 드시면 숙성된 김치의 신선한 맛을 느낄수 있습니다.

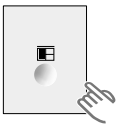
■ 무김치 숙성방법(좌측룸)



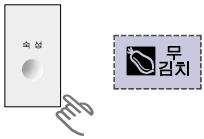


1 [잠금/풀림]버튼을 눌러 (풀림상태)가 되도록 하세요.

▶ 버튼 위 표시부에 불이 꺼져 있으면 풀림상태 입니다.



2 [저장실선택/전원]버튼을 눌러 사용하고자 하는 좌측룸을 선택하세요.



3 [숙성]버튼을 눌러 (무김치)를 선택하세요. 선택이 끝나면 디지털숙성 표시부에 디지털숙성 27시간이라고 표시되고, 동시에 (자연숙성중)이 5초간 점멸하다가 사라집니다.

▶ [숙성]버튼을 한 번 누를 때 마다 딩~동 소리와 함께 배추김치(익은맛)→배추김치(더익은맛)→무김치→물김치의 순서로 선택됩니다.

4 [잠금/풀림]버튼을 눌러 (잠금상태)가 되도록 설정하세요.

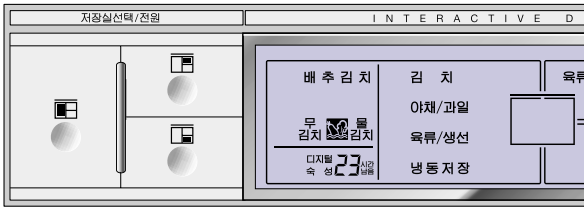
▶ 선택이 끝나면 5초후에 점멸이 끝나고, [잠금/풀림]버튼을 누르지 않아도 1분후 자동으로 잠금상태로 돌아갑니다.

▶ 버튼 위 표시부에 불이 켜져 있으면 잠금상태 입니다.

5 27시간이 지나고 디지털 숙성이 끝나면 숙성 표시부에 (자연숙성중)이 표시 되어 자연숙성이 시작됩니다.

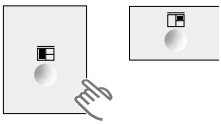
6 약 3일 경과후 자연숙성이 완료되면 (자연숙성중) 표시가 없어지고 자동으로 김치(중)이 선택되어 저장기능이 시작됩니다. 이때 드시면 숙성된 김치의 신선한 맛을 느낄수 있습니다.

■ 물김치 숙성방법(좌측룸)

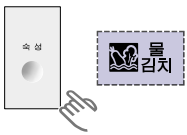


1 [잠금/풀림]버튼을 눌러 (풀림상태)가 되도록 하세요.

▶ 버튼 위 표시부에 불이 꺼져 있으면 풀림상태 입니다.



2 [저장실선택/전원]버튼을 눌러 사용하고자 하는 좌측룸을 선택하세요.



3 [숙성]버튼을 눌러 (물김치)를 선택하세요. 선택이 끝나면 디지털숙성 표시부에 디지털숙성 23시간이라고 표시되고, 동시에 (자연숙성중)이 5초간 점멸하다가 사라집니다.

▶ [숙성]버튼을 한 번 누를 때 마다 딩~동 소리와 함께 배추김치(익은맛)→배추김치(더익은맛)→무김치→물김치의 순서로 선택됩니다.

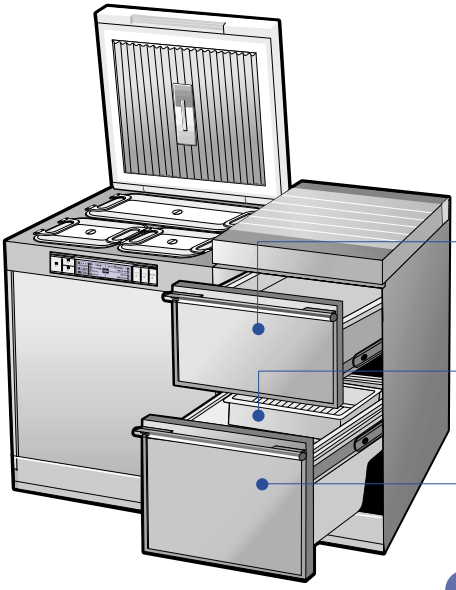
4 [잠금/풀림]버튼을 눌러 (잠금상태)가 되도록 설정하세요.

▶ 선택이 끝나면 5초후에 점멸이 끝나고 [잠금/풀림]버튼을 누르지 않아도 1분후 자동으로 잠금상태로 돌아갑니다.

▶ 버튼 위 표시부에 불이 켜져 있으면 잠금상태 입니다.

5 23시간이 지나고 디지털 숙성이 끝나면 숙성 표시부에 (자연숙성중)이 표시 되어 자연숙성이 시작됩니다.

6 약 3일 경과후 자연숙성이 완료되면 (자연숙성중) 표시가 없어지고 자동으로 김치(중)이 선택되어 저장기능이 시작됩니다. 이때 드시면 숙성된 김치의 시원한 맛을 느낄 수 있습니다.

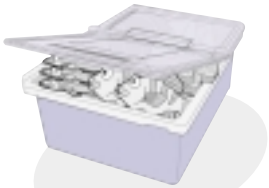


햅쌀과 육류/생선을 신선하게 보관할 수 있어요!!

상실 저장용기와 김치 저장용기
(육류/생선 또는 야채/과일)

하실 보조용기
(잡곡류 또는 야채/과일)

하실 저장용기
(햅쌀 또는 야채/과일)



상실 저장용기

하실 저장용기

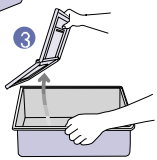
상 · 하실저장용기 분해 및 조립요령

상실용기분해

❶ 위와 같이 뚜껑을 위로 젖힙니다.

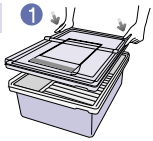
❷ 오른손으로 뚜껑을 약간 비틀면서 왼손으로 용기 측면을 누르면서 뚜껑을 위로 들어 올립니다.

❸



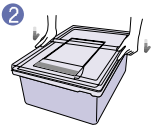
상실용기조립

❶



조립 시 위와 같이 뚜껑 맨 뒷부분을 '딸깍' 소리가 나도록 끼웁니다.

❷



맨 뒷 부분을 끼운뒤 위와 같이 뚜껑의 중간 부분을 눌러서 '딸깍'소리가 나도록 끼웁니다.

※ 하실도 상실과 동일한 방법으로 분해 및 조립 할 수 있습니다.
※ 분해해서 청소할 때는 33쪽(예이지)를 참조하세요.

HAUZEN (하우젠)의 상실 · 하실 · 보조용기는 기능선택에 따라 야채/과일 또는 육류/생선, 햅쌀, 잡곡류 등을 저장할 수 있는 HAUZEN 만의 전용용기입니다.

참고

상실 · 하실 · 보조용기에 식품을 보관하실때에는 기능선택과 저장식품의 종류를 반드시 확인 하시고 사용하시기 바랍니다.
▶ 기능선택과 저장식품이 맞지 않을 경우 식품이 상할 수 있습니다.

■ 김치 맛있게 담그기

무 를 제대로 고르려면

바람 든 무는 맛도 없을 뿐 아니라 비타민 함량도 적습니다.
무를 고를 때는 잎 하나를 잘라 보세요.
무 잎을 자른 단면이 파랗고 생기가 있으면 속이 차 있는 것이고 단면이 허옇게 된 것은 속이 비어 있는 것일 경우가 많습니다.
잔뿌리가 없고 묵직한 것을 고르는 것도 좋은 방법입니다.
김치 종류에 따라 깍두기나 배추 속에 넣을 무라면 뭉툭하고 무거운 것을, 동치미에 넣을 무라면 자그마하고 잔털이 없으며 매끈매끈한 것을 고르는 것이 좋습니다.

고춧가루 빛깔을 곱게 내려면

김치를 담글 때 고춧가루 색깔이 좋지 않으면 김치 빛깔도 맛깔스럽지 않습니다. 고운 빛깔을 내기 위해서는 김치 담그기 하루 전쯤 고춧가루를 따뜻한 물에 개어 불렸다가 사용해 보세요. 빛깔이 고와져 맛깔스러운 김치를 담그실 수 있을 것입니다.

배추를 제대로 절이려면

맛있는 김치를 담그는 기본 단계는 배추 절이기에서 시작됩니다. 배추를 절일 때는 소금을 넉넉히 뿌리고 3~4시간만 절였다가 씻은 후 양념 속을 넣게 되면 배추의 단맛이 덜 빠지기 때문에 맛있는 김치를 담글 수 있습니다.

냄새가 나지않게 하려면

마늘을 많이 넣으면 노린내가 나고 생강을 많이 넣으면 쓰고 파가 많으면 군내가 납니다. 젓갈이 들어갈 때는 생강을 넣지 않는 것이 좋습니다.

열무김치를 맛깔나게 담그려면

맛있는 열무 김치를 담그려면 통감자를 이용해 보세요.
통감자 6개 정도를 끓인 물로 열무김치를 담그면 더 맛있고 새로운 열무김치 맛을 즐길 수 있습니다.

김치를 더 맛있게 담그려면

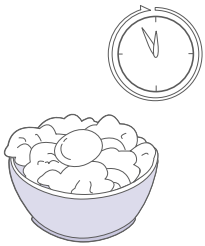
밥과 땅콩 넣기

김치는 양념에 들어가는 재료에 따라 미묘한 맛의 차이를 낼 수 있습니다. 김치를 담글 때, 갖은 양념에 밥과 땅콩을 갈아서 넣어보세요. 한결 맛있고 고소한 김치가 됩니다.

찬밥 누룽지 이용하기

맛깔스럽고 독특한 김치를 담그려면 찬밥이나 누룽지를 이용해 보세요. 찬밥은 절구에 곱게 빻고, 누룽지는 끓여서 죽처럼 만듭니다. 둘 중 편한 것을 선택하여 양념과 함께 버무려 담그면 감칠 맛 나는 김치를 드실 수 있습니다.

■ 김치 활용하기

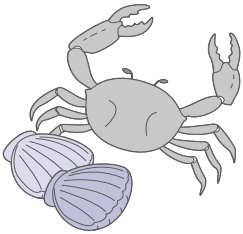


신김치를 맛있게 먹으려면

▶ 너무 신김치는 대개 찌개에나 넣어 먹기 마련이죠. 그러나 신김치에 솔잎, 치커리, 김잎 등 쓴맛 나는 채소를 넣어주거나, 삶은 달걀 껍질을 가제에 싸서 김치 두 포기에 한 개 정도 사이사이에 넣어주게 되면 맛있게 먹을 수 있습니다. 또, 김장김치가 시었을 때 김치 한 접시에 날달걀 한 개 정도 김치 속에 묻어 두었다 12 시간 후 꺼내면 신맛이 덜해져 맛있어 집니다. 꺼낸 달걀은 요리해서 드셔도 됩니다.

덜 익은 김치로 찌개를 끓이려면

▶ 김치찌개는 신김치를 넣어야 제 맛이지만 신김치가 없을 때는 찌개가 거의 끓었을 때 식초 1/2 큰 술을 넣어주면 덜 익은 김치로도 신김치의 맛을 낼 수 있습니다.

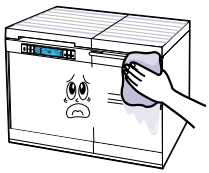


김치가 너무 시었을 때는

▶ 간혹 김치를 잘못 보관하거나 너무 익어 신냄새가 강하게 나는 경우가 있습니다. 그냥 버리기에 아깝다면 신김치에 조개 껍질이나 게 껍질을 넣어보세요. 조개나 게 껍질 속에 있는 키틴 성분이 세균의 성장을 억제하여 김치를 오랫동안 신선하게 하기 때문에 김치의 신맛이 덜해지는 것을 느낄 수 있습니다.

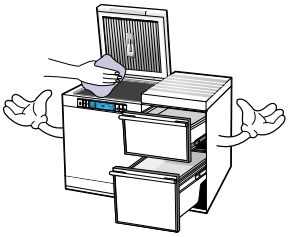
짠 김치를 씻어내려면

▶ 소금에 절였다가 만든 김치나 자반 등의 음식은 소금양이 많거나 너무 오래 절여 놓으면 짠 맛이 강해지게 됩니다. 이 때는 맹물로 그냥 씻어낼 것이 아니라, 1.5% 정도의 소금물로 씻거나 소금물에 담가두게 되면 훨씬 큰 효과를 얻을 수 있습니다.



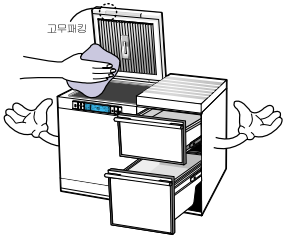
■ 외관 닦기

- 중성세제를 행주에 묻혀 닦아주세요.
- 운전 조작부는 물이나 중성세제가 스며들지 않도록 마른 행주로 닦아주세요.



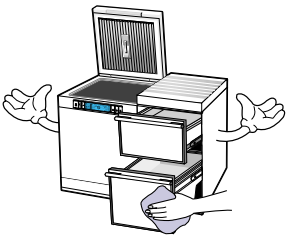
■ 성에 및 이슬제거

- 성에를 제거할 때 날카로운 것을 사용하거나 강제로 제거하려고 하면 벽면에 흠이 나거나 파손될 우려가 있습니다.
- 성에가 끼어 김치통을 빼내기 힘든 경우, 식품을 모두 꺼낸 후 6시간 정도 룸의 전원을 끄고 문을 열어 성에를 제거해주세요. (성에가 녹은 물기는 꼭 마른 행주로 닦아주세요.)
  이때 내용물은 다른 룸으로 옮기거나 냉장고에 잠시 보관하세요.



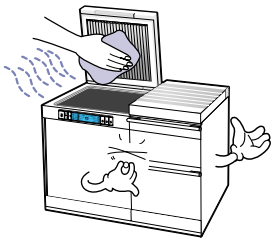
■ 고무 패킹/김치독 내부 닦기

- 마른 행주로 물기를 깨끗이 닦아주세요.



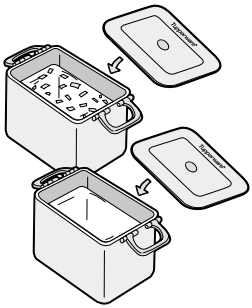
■ 위 · 아래칸 청소하기

- 상실 · 하실 · 보조용기를 완전히 꺼낸후에 물로 세척하거나 젖은 행주로 씻어낸 후 마른 헝겊으로 닦아내거나 말려주세요.
- 분해 및 조립요령은 30쪽(페이지)를 참조하세요



■ 냄새 제거제 청소하기

- 3~6개월정도 주기로 청소하시고, 분해한 후 4시간 정도 미지근한 물에 담궈 둔 후 햇볕에 말리세요. 냄새 제거제는 반영구적이므로 교환하실 필요는 없습니다.
- 좌측룸은 냄새 제거제가 들어 있는 부분의 커버의 가운데 부분을 누르고 한쪽을 먼저 빼내고 나서 완전히 커버를 연 후에 냄새 제거제를 청소해 주세요.
- 위 · 아래칸은 상실 · 하실 · 보조용기를 들어내고 냄새 제거제가 들어 있는 부분의 커버를 제거한 뒤 냄새 제거제를 청소해 주세요.



■ 김치통 세척하기

- 생선이나 김치를 보관할 때 쓰는 플라스틱 용기는 편리하고 효율적이지만, 냄새나 색이 배기 쉽고 쉽게 제거되지 않아 다른용도로 사용하기가 어렵습니다.
- 푸른 잎 채소를 잘게 썰어 통에 넣은 다음 뚜껑을 덮고 하루쯤 두면 냄새가 말끔히 사라집니다.
- 쌀뜨물을 30분 가량 담아두고 스펀지로 구석구석 문지르면 냄새가 깨끗이 제거됩니다. 김치통 뚜껑은 세게 닦으면 흠이 날 수 있으니 부드러운 소재로 닦아주세요.

경고

청소할 때는 전원플러그를 꼭 빼주세요.
▶ 감전, 화재의 위험이 있습니다.
김치통 및 뚜껑은 50℃ 이상의 물에 넣거나 삶지 마십시오.
▶ 삶을시 변형됩니다.

주의

- 제품 설치시 전원코드나 플러그를 빼기 쉬운 곳에 설치하세요.
- 전원코드가 파손된 경우, 위험이 생기지 않도록 제조자나 판매점 또는 서비스 기사에 의뢰해서 교환하세요.
- 제조자가 설치한 것 이외에 형태 변형을 가속하는 어떤 수단이나 기계 장치를 사용하지 마세요.
- 제품에 물을 직접 뿌려 청소 하거나 벤젠, 신나 등을 사용하지 마세요.

참고

- 참숯을 넣어주는 것도 내부의 냄새를 억제하는데 효과가 있습니다.

김치에 넣은 양념종류에 따라서

김치가 익어가는 것은 배추에 소금을 절이는 순간부터이며, 저온에서도 서서히 익어가게 됩니다.
특히, 종합적으로 김치맛을 내게 하는 양념의 종류 및 사용량에 따라 익는 속도가 다르며, 김치를 담는 지역, 종류, 각 가정의 식생활 특성에 따라 많은 차이가 있습니다.

- ▶ 미늘, 수산물(굴, 생새우, 조기, 갈치 등), 양파, 고춧가루, 오이, 실파 등이 많으면 김치의 익는 속도가 빠르며 특히, 굴젓이나 찹쌀풀과 새우젓 등을 첨가하면 익는 속도가 빠릅니다.
- ▶ 부추, 갓, 인삼 등을 넣으면 김치 익는 속도가 느려집니다.

김치에 넣는 염분의 농도에 따라서

김치가 익어가는 데에는 염분의 농도가 가장 큰 영향을 미치는데 소금의 농도가 낮으면 익는 속도가 빠르며, 소금의 농도를 약간 높게 하면 익는 속도가 느려집니다.
예로부터 김장 김치를 싱겁지 않게 담는 것은 오랫동안 저장하기 위한 우리 조상들의 지혜입니다.
김치를 항아리에서 꺼낸 후 남은 김치를 항상 국물에 잠기도록 꼭 눌러 주는 것이 김치 시어짐을 방지하는 예방법입니다.

김치의 저장방법에 따라서

김치가 시어지는 현상은 공기와 접촉에 의해서도 일어나며 김장 김치의 경우 항아리에 김치를 넣은 후 그 위에 우거지를 덮고 국물에 잠기도록 무거운 돌을 올려 놓는데, 이는 공기와의 접촉을 차단하기 위함입니다.

김장 김치가 하얗게 변색되는 까닭은?

김치가 하얗게 변색되는 이유는 김치통이 밀폐가 되지 않고 장기 보관시에 김치와 공기가 서로 닿아 발생하는 곰팡이의 종류입니다.
하얗게 변색되지 않게 장기 보관하시려면 김치통 안쪽 측면의 실선까지만 적재하셔야 합니다. 김치를 너무 많이 넣으면 뚜껑이 맞지 않아 하얗게 변색되며, 또한 김치 국물 넘침의 원인이 됩니다.

김장 김치 빨리 시어지지 않게하려면?

김장 김치가 쉽게 시어지거나, 물러지는 이유는 양념을 많이 사용했기 때문입니다. 시어지지 않게 오래먹고 싶다면 소금을 좀 더 늘리고 마늘이나 생강 등의 향신료는 줄이고 굴, 생태 등의 해산물을 넣지 않으면 됩니다. 또한 찹쌀이나 멥쌀가루로 쑨 풀을 넣으면 맛은 좋지만 쉽게 시어집니다.

김치 국물을 맑게 하려면?

대나무 잎을 깨끗이 씻어 물기를 없앤 후 김치통 안에 넣어두면 좋습니다.

맑은 젓국을 만들려면?

물김치, 백김치 등 국물이 많은 김치는 젓국이 깨끗해야 되는데 멸치젓을 냄비에 넣고 달걀 흰자를 넣으면 깨끗한 액젓이 됩니다.

냉장고에 보관하는 것은 이상없는데 김치독에 보관한 김치에 군독내가 나요.?

일반냉장고에 김치를 저장하면 15일 이내에 김치가 숙성되어 적숙기에 이르게 되어 김치가 빨리 숙성되므로 냄새가 짧은 기간에 났다가 없어지지만 김치독은 적숙기에 이르는 기간이 길기 때문에 군독내 기간이 길어집니다. 김치가 완전히 숙성되면 군독내는 없어지므로 안심하고 사용하시면 됩니다.

군독내란?
김치는 배추와 양념을 버무릴 때 양념의 침투 성분이 수분을 빼져 나오게 하고 빼져 나간 자리에 양념이 침투되어 맛이 드는데 이과정에서 군독내가 납니다. 즉 김치 숙성이 진행되어 적숙기에 이르기전까지 나타나는 증상입니다.

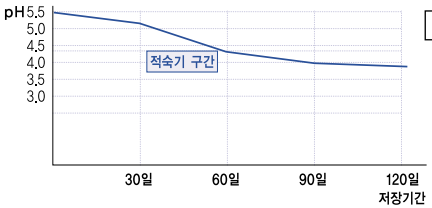
김치특성표

김치독의 4개월 보관의 의미는 무엇인지?

4

김치독은 김치의 숙성을 최대한 자연시켜 오래동안 김치의 맛과 김치 특성을 유지시켜주는 제품입니다. 하지만 김치특성상 김치는 저온(-1도)에서도 숙성이 진행되며 45일~60일 정도가 되면 김치가 적당히 숙성된 적숙기상태에 이르게 됩니다. 숙성된 김치 고유의 맛을 4개월 정도까지는 즐기실 수 있습니다.

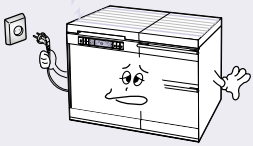
※생김치가 생김치 상태로 4개월 보관된다는 것은 아님



◆초기김장김치 :pH5.5 ◆김치적숙기 :pH4.4~4.6 ◆저장온도 :-1℃

냉장고에 보관하는 것과 어떤 차이가 있는지요?

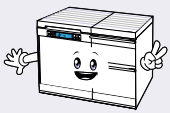
일반냉장고는 내부 보관 온도편차가 2~6도 정도이고 보관온도가 약해서 15일 이내에 김치가 적숙기가 되어 장기보관이 어렵습니다.

증 상	확 인
동작이 되지 않아요. 	▶ 전원플러그 연결이 잘 되었는지 확인해 주십시오. ▶ 운전과 멈춤이 반복되는 것은 김치독 내부의 온도 유지를 위한 정상적인 상태입니다.
성에나 이슬이 생겨요.	▶ 주위 온도나 습도가 높을 경우나 김치독 문을 오랫동안 열어 두거나 자주 열고 닫는 경우에는 성에나 이슬이 생길 수 있습니다. ▶ 김치독 내부에 생기는 약간의 성에는 적절한 습도를 유지시켜 저장식품을 신선하게 보관해 줍니다. 고장이 아니니 안심하고 사용하십시오.
만지면 뜨거워요	▶ 이슬이 맺히지 않도록 제품 둘레에 열이 나는 관이 있기 때문입니다. (특히, 처음 설치하거나 여름철에는 뜨겁게 느껴질 수 있습니다. 고장은 아니니 안심하고 사용하십시오.)
물 흐르는 소리가 나요. (예: 꾸르륵, 지글지글, 북북)	▶ 김치독 내부를 차갑게 하는 물질(냉매)이 흐르는 소리이거나 성에가 녹아 흐르는 소리입니다.
김치독 내부 식품이 얼 경우	▶ 저장기능 선택이 김치(강)으로 되어 있을 경우 김치(중)이나 김치(약)으로 조절하세요. ▶ 설치장소의 주위 온도가 너무 낮을 경우 김치 또는 기타 저장식품이 얼 수 있으므로 주위 온도가 너무 낮지 않은 곳에 설치 하세요.
김치독 내부에서 냄새가 심하게 날 경우	▶ 혹시 용기에서 김치국물이 새고 있는건 아닌지 확인하시고 뚜껑을 꼭 닫아주세요. ▶ 냄새 제거제를 오랫동안 청소하지 않았을 경우 냄새 제거제의 제기능을 발휘하지 못하므로 34쪽(페이지)를 참조하여 청소 후 사용하세요.
저장이 전혀 안되거나 약해요.	▶ 전원 플러그 연결이 잘 되었는지 확인해 주세요. ▶ 저장기능 선택이 김치(약) 이나 야채/과일(약)으로 되어 있을 경우 김치(중) · 김치(강)이나 야채/과일(강)으로 조절하세요. ▶ 햇볕이 내리는 곳이나 열기구와 가까운 경우 저장기능이 약해질 수 있으므로 직사광선이 없고 열기구와 떨어진곳에 설치하세요. ▶ 김치독 뒷면과 벽면이 가까운 경우 벽면과 최소한 5cm이상 사이를 띄우시고 사용하세요.

김치독에서 이상한 소리가나요

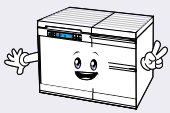
(예:딱딱, 뚝뚝, 덜컥! 드르럭, 웅~)

딱딱



김치독 좌측·우측룸의 온도를 적절하게 유지하기 위한 부품의 동작소리이므로 고장은 아닙니다.

뚝뚝

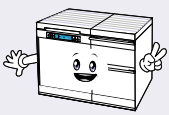


김치독 내부가 차가워지거나 문을 열었을 때 온도가 올라가면서 부품이 동작되거나 멈출 때 나는 소리입니다.

덜컥! 드르럭

김치독 내부의 온도가 정상이 되면 압축기가 가동을 중단하게 되는데 이때 발생할 수 있는 소리이므로 고장이 아닙니다.

웅~



김치독이 처음 운전을 시작할 때 발생하는 소리로 압축기와 모타가 돌아가는 소리입니다. 처음에는 다소 크게 들릴수 있으나 어느정도 시간이 지나면 정상적으로 동작되어 소리가 줄어들게 됩니다.

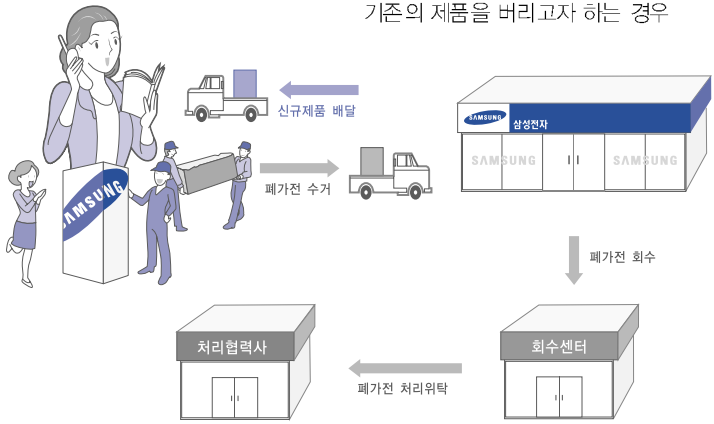
예) 컴퓨터의 처음 가동시, 자동차엔진 시동시

■ 폐가전제품 처리안내

폐가전제품은 쓰레기 종량제에 따라 다음과 같이 처리하세요.

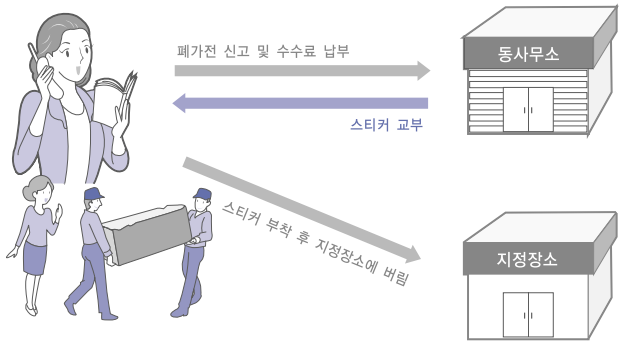
무료 처리방법

삼성전자 제품을 새로 구입하고, 사용하던
기존의 제품을 버리고자 하는 경우



유료 처리방법

신규 구입 없이 기존에 사용하던
제품을 버리고자 하는 경우



재활용 마크란?

물품을 사용한 후에 발생되는 폐기물 중에서 재활용이 가능한 물품을 사용자가 구별할 수 있도록 표시한 마크입니다.
(예종이류, 고철류, 유리병류, 합성수지류)

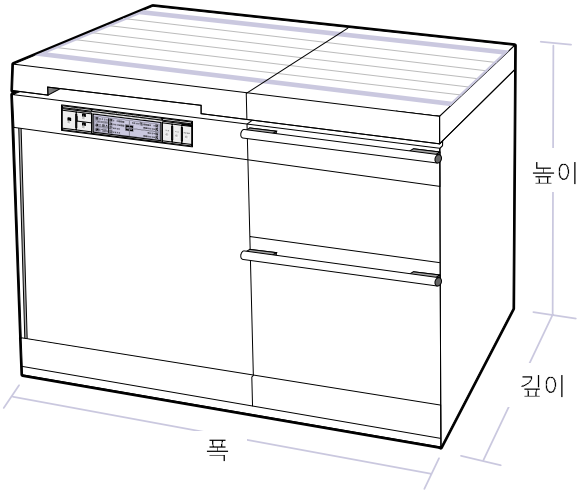
재질표시 마크란?

PS PE PS

합성수지 부품의 재료를 표시하여 재활용이 가능한 폐기물을 재활용업자 등이 쉽게 구분할 수 있도록 표시한 마크입니다.

모델명	HNR 3017
유효내용적	174ℓ
무게	86Kg
외형치수	1000 X 640 X 855 (폭×깊이×높이)
기후등급	N CLASS
정격전압/주파수	a.c 220V/60Hz

디자인 및 제품사양은 품질향상을 위해 예고없이 변경될 수 있습니다.



제품보증서

SAMSUNG

저희 삼성전자에서는 품목별 소비자 보상규정(재정경제부 고시 제2000-21호)에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다.
서비스 요청시 삼성전자서비스(주) 또는 지정된 협력사에서 서비스를 합니다.
보상여부 및 내용 통보는 요구일로부터 7일 이내에, 피해보상은 통보일로부터 14일 이내에 해결해 드립니다.

제 품 명	하우젠 김치냉장고	모 델 명	HNR3017
구 입 일	년 월 일	SERIAL NO.	
구입대리점		판 매 금 액	

삼성김치톡의 제품 보증기간은 1년 핵심부품(압축기) 보증기간은 4년 부품보유년한은 8년 입니다.

무료서비스

구입 후 1년(제품 보증기간)이내에 제품이 고장날 경우에만 무료서비스를 받을 수 있습니다.
※일반 제품을 영업 용도로 전환하여 사용할 경우의 보증기간은 반으로 단축 적용됩니다.

소비자 피해유형		보상내용	
		보증기간 이내	보증기간 이후
구입 후 10일 이내 중요 이상 발생시		제품교환 또는 환급	해당없음
구입후 1개월 이내 정상적인 사용상태에서 성능 기능상의 이상 발생시. 제품구입시 운송과정 및 제품설치중 발생된 피해.		제품교환	
교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 고장발생시 또는 교환 불가능시.		환급	
수리 가능	동일 하자로 3회까지 고장 발생시.	무료수리	
	동일 하자로 4회째 고장 발생시. 서로 다른 하자로 5회째 고장 발생시.	제품교환 또는 환급	유료수리
수리 불가능	소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실한 경우. 수리용 부품은 있으나 수리 불가능시. (부품 보유기간 이내)		정액 감가 상각 후 환급
	수리용 부품이 없어 수리 불가능시. (부품보유기간 이내)		정액 감가 상각 금액에 10% 가산하여 환급

※기타 상기에 규정되지 않는 소비자 피해유형은 소비자 피해 보상 규정(재정경제부고시)에 따릅니다.

유료서비스

1. 고장이 아닌 경우

고장이 아닌 경우 서비스를 요청하면 요금을 받게 되므로 사용설명서를 읽어 주세요.

· 제품 기능 사용설명 및 분해하지 않고 처리하는 간단한 조정시. · 판매점에서 제품을 부실하게 설치해 주어 재설치시.	2회부터 유료
· 제품의 이동, 이사 등으로 인한 설치 부실시. · 구입시 판매 조건이 고객이 설치하기로 한 제품을 고객이 재설치 요청시. · 소비자 설치 미숙으로 재설치시.	1회부터 유료

2. 소비자 과실로 고장난 경우

- 소비자의 취급 부주의 또는 함부로 수리, 개조하여 고장 발생시
- 삼성전자서비스(주) 기사 및 협력사 기사가 아닌 사람이 수리하여 고장 발생시
- 전기용량을 틀리게 사용하여 고장 발생시 (예:220V 제품을 110V 전원에 사용한 경우)
- 설치 후 이동시 떨어뜨림 등에 의한 고장, 손상 발생시
- 삼성전자에서 미지정한 소모품이나 옵션품 사용으로 고장 발생시

3. 그 밖의 경우

- 천재지변(화재, 염해, 수해 등)에 의한 고장 발생시
- 소모성 부품의 수명이 다한 경우

이 보증서는 국내(대한민국)에서만 사용되며 다시 발행하지 않으므로 사용설명서와 함께 잘 보관해 주세요.

DK-68-00107A REV(0.0) 2002. 9